



SERVICE CATERING TRAITEUR

Pour un service de qualité via l'économie sociale

*Chaque préparation raconte
la fraîcheur du produit et le savoir-faire maison*



Idée 53 – Service traiteur social à Bruxelles

Vous souhaitez organiser un évènement, une réception, un walking dinner ou un banquet à Bruxelles ?

Idée 53 vous offre un service traiteur de qualité avec une plus-value sociale.

Idée 53 vous sert dans ses locaux ou ailleurs à Bruxelles.

Contactez-nous et demandez une proposition par mail ID53@idee53.be ou par téléphone **02 648 95 94**.

NOTRE OFFRE DE CATERING

Buffets	3
Buffet table du monde	3
Walking dinner chaud et froid	4
Buffet froid classique	5
Buffet desserts	5
Sandwichs	6
Bouchées et Bâtons apéritifs	7
Amuse-bouche chauds et froids	8
Pauses café, petits déjeuners	8
Forfaits boissons	9
Menu chaud ou froid	10

Le service catering traiteur d'Idée 53 est reconnu comme ESMI (Entreprise Sociale Mandatée Insertion) et bénéficie du soutien de la Région de Bruxelles Capitale.

Nos prix s'entendent htva de 6 %.

Si une location de matériel est nécessaire (voir devis).

Demandez une offre pour le service.

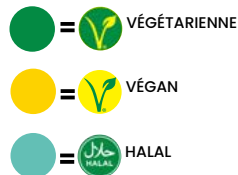
Service en extérieur à partir de 20 personnes. Nos buffets et menus sont prévus pour minimum 20 personnes (minimum 50 personnes pour le Walking dinner chaud et froid).

Livraison 30 €, htva.

Veuillez nous prévenir en cas d'allergie alimentaire.

Pensez au service accueil événementiel proposé par l'atelier bureautique d'Idée 53.

Nos buffets comprennent des légumes bios avec des propositions ●●●



BUFFETS

BUFFET TABLE DU MONDE

28 €

5 plats au choix parmi les propositions chaudes ou froides :

- Baba Ganush (caviar d'aubergines et pâte de sésame) ●●●
- Souvlaki de poulet à la sauce cacahuètes
- Carbonnade flamande
- Navarin d'agneau ●
- Chili sin carne ●●
- Wraps aux légumes du jardin ●●
- Gyoza de poulet aux légumes
- Tajine au choix : poulet, poisson ou végété ●●
- Tomate caprese ●●
- Salade grecque ●●
- Poulet massala (piquant ou non)
- Tortilla de poisson aux légumes ●●
- Quiche de la mer ●

Choix de 5 accompagnements et de 2 sauces pour tous nos buffets :

Accompagnements :

- Mixte de céleri rave avec carotte et céleri en branche, tomates couleurs, betterave aux pommes
- Taboulé jus de légumes, salade de pommes de terre, pâte au pesto, lentilles aux épices
- Pain et beurre (pain bio, supplément de 2 €)

Sauces :

Mayonnaise, fromage blanc, fines herbes, pois chiches, cocktail

WALKING DINNER CHAUD ET FROID

30 €

Minimum 50 personnes

Le buffet Walking diner nécessite un service assuré par idée 53 asbl

Menu à composer : 6 services dont les 3 ci-dessous inclus dans la formule

- Tortilla aux légumes grillés ●●
- Ballotine de volaille en waterzooi
- Quenelle de poisson aux fines herbes ●●

Choix de 3 plats parmi les propositions suivantes :

- Gaspacho de légumes ●●●
- Tarare au saumon, moutarde de Meaux ●●
- Caviar de légumes ●●●
- Crumble de chèvre pomme et miel au thym ●●
- Œuf brouillé aux chips de jambon cru
- Ballotine de poulet farcie aux champignons de saison « cuisson sous vide »
- Gyozas poêlés, gingembre miel (poulet ou légumes) ●
- Vitello tonnato (veau, sauce, thon et câpres)

BUFFET FROID CLASSIQUE

26 €

Minimum 20 personnes

- Saumon en belle vue ●●
- Tomates couleurs et rilette de truite fumée ●●
- Salade niçoise ●●
- Pâté de lentilles et chutney de légumes ●●●
- Praline de saumon fumé au flan de légumes ●●
- Poulet farci aux légumes ●
- Houmous de légumes grillés ●●●
- Rôti de porc laqué au soja

BUFFET DESSERT

7,5 €

Assortiment de 3 mini pâtisseries au choix entre :

- Cake aux fruits du marché ou cake coco choco
- Les verrines : Tiramisu ou panacotta ou fromage blanc miel citron et basilic et fruits rouges ou mousse au chocolat ou espouma de framboise
- Les classiques mini : Gaufre ou choux ou éclair ou frangipane ou pastel de nata ou mendiant maison



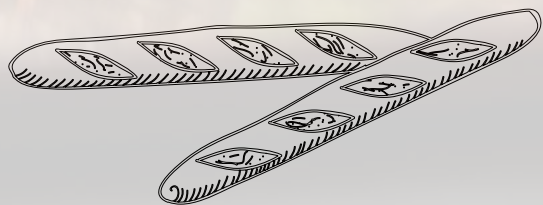
SANDWICHES

Mini sandwich mou/mini pistolet ou dariole de pain fraîcheur /
Wraps classique par pièce 2 €
Demi baguette classique par pièce 3.9 €

- Emmenthal ●●
- Jambon/fromage moutardé
- Salade de Thon ●
- Brie, miel et noix ●●
- Salade de poisson de la mer du Nord ●
- Poulet curry
- Falafel, tapenade de légumes ●●●
- Tomate mozzarella et pesto ●●
- Œufs brouillés aux herbes ●●
- Légumes grillés pesto et basilic ●●●
- Charcuteries Halal ●
- Houmous d'aubergines ●●●

Mini sandwich mou / mini pistolet / Wraps ou dariole de pain
fraîcheur de luxe par pièce 3 €
Demi baguette de luxe par pièce 5 €

- Jambon fumé
- Crevettes grises ●●
- Saumon fumé ●●



© photos Antoine Doetsch



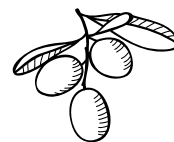
BOUCHÉES ET BÂTONS APÉRITIFS

Bouchées apéritives par personne 4,5 €

- Crudités de saison (carottes, concombre, radis) ●●●
- Olives marinées ●●●
- Loempias de légumes ●●
- Tortillas papadum avec 2 tapenades ou sauces au choix :
 - Caviar de légumes ●●●
 - Tapenade de patates douces aux épices ●●●
 - Aigre doux maison gingembre, échalotte ●●●
 - Maquée aux aromates de saison ●

Bâtons apéritifs par pièce 2,8 €

- Souvlaki de poulet ●●
 - Boulette de viande
 - Bouchée de fromage de chèvre, noix et épices ●●
 - Mini boudin de poisson aux herbes
 - Brochette de légumes ●●●
- avec 2 tapenades ou sauces au choix :
- Caviar de légumes ●●●
 - Tapenade de patates douces aux épices ●●●
 - Aigre doux maison gingembre, échalotte ●●●
 - Maquée aux aromates de saison ●





AMUSE BOUCHE CHAUDS ET FROIDS

Amuse-bouche chaud par pièce 2,8 €

- Mini crêpe salée, gaufrette au curry de légumes ●●
- Mini pain pizza avec au choix : légumes ●●, jambon-fromage, crustacés ●● ou poulet
- Mini éclair avec au choix : Maredsous ●●, crème de jambon ou caviar de légumes ●●
- Mini feuilleté avec au choix : poisson moutardé ●●, aubergines ●● ou poulet tomates
- Mini croque au choix

Canapé froid par pièce 2 €

- Mini bagels brioché garni avec au choix : rillettes de saumon ●●, poulet curry ou caviar végétarien ●●
- Mini crêpe farcie avec au choix : saumon fumé ●●, curry de pois chiche et rucola ●●
- Mie de pain dariole avec au choix : brie et miel ●●, œuf brouillé aux herbes de saison ●● ou charcuterie Halal ●

PAUSES CAFÉ, PETITS DÉJEUNERS

- Café simple, cake maison 2 €
- Café, eau, cake maison, jus 3 €
- Café, eau, jus, thé, cake maison, 1 croissant 5 €
- Café, eau, jus, thé, cake maison, viennoiseries (3 mini pièces) 6 €
- Café, eau, thé, jus, cake maison, 2 petits pains, confitures, miel, choco 7 €
- Jus issu du commerce équitable, supplément 2 €
- Pain bio, supplément 2 €



FORFAITS BOISSONS

Réception boissons 6 €

Forfait boisson, soit ½ litre par personne au choix
Consommation supplémentaire si dépassement du forfait de 6 € par ½ litre

- Mousseux, vin rouge, vin blanc, vin rosé
- Bières
- Eaux, coca, coca zéro, jus d'orange issu du commerce équitable

Vins bio, bulles bios et bières bios Bruxelloises

BRASSERIE DUPONT certifiée BIO - supplément 2 €

- Taras Boulba
- Jambe de bois
- Trottinette (sans alcool)



Réception softs 4,5 €

Forfait boisson, soit ½ litre par personne au choix
Consommation supplémentaire si dépassement du forfait de 4,5 € par ½ litre

- Eaux, coca, coca zéro, jus d'orange issu du commerce équitable

Assortiment de limonades maison : supplément 2 €

- Menthe, fruits de saison
- Pomme, cannelle et gingembre
- Agrumes, basilic et anis étoilé



MENU CHAUD OU FROID

Minimum 20 personnes en extérieur

Les menus servis sur assiette nécessitent un service assuré par idée 53 asbl.

Pour 3 services

Velouté ou crème au choix, plat chaud, dessert 20 €

Pour 3 services

Entrée, plat chaud, dessert 25 €

Nos propositions de veloutés ou crèmes

- Velouté de panais cresson ●●
- Minestrone ●●●
- Potage aux tomates ●●●
- Potage de carottes au lait d'amande ●●●
- Velouté de chou-fleur ●●●

Nos propositions d'entrées froides ou chaudes

- Pâté de saison et confit d'oignon
- Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan
- Carpaccio de saumon à l'aneth ●●
- Cassolette de scampis du chef ●●
- Terrine de saumon et ciboulette ●●
- Dimsum (chinois)

Nos propositions de plats chauds

- Navarin d'agneau
- Carbonnade flamande
- Ballotine de volaille farcies aux champignons
- Cassolette de poisson à la marseillaise ●●
- Escalope de Saumon en habit vert ●●
- Veau roulé moutardé
- Wok végétarien ●●●
- Tortellinis ricotta et épinard sauce tomate ●●

Nos propositions de desserts

- Tarte au flan pâtissier
- Tarte moelleuse fruits et amandes
- Tarte à l'orange miel et fleur d'oranger
- Moelleux au chocolat

Fromage - supplément de 5 €

- Terrine de 3 fromages
- Camembert rôti aux herbes

N'hésitez pas à prendre contact pour obtenir une offre personnalisée par mail ID53@idee53.be ou par téléphone 02/648 95 94

Pour plus d'information consultez notre site : www.idee53.be

Idée 53 ASBL, Rue du Chimiste 34-36 - 1070 Bruxelles





© photos Antoine Doetsch

ICI
on place
L'HUMAIN
avant
LE PROFIT

LE DÉFI
L'ÉCONOMIE
SOCIALE



avec le soutien de



membre de



Éditeur responsable : Patrick Stelandre, rue du Chimiste 34-36, 1070 Bruxelles